



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Rev. 00 del 28 Novembre 2017**



DENOMINAZIONE PRODOTTO	<b>CACCIOTTELLA CREMASCA BIO</b>		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio semplice e gustoso preparato con latte fresco biologico		
MARCHIO DI VENDITA	Carioni Food & Health		
PESO NOMINALE	1,6 kg c.a. venduto a peso variabile		
FORMATO	prodotto incartato venduto intero		
CODICE GTIN-13 IMBALLO	8050616621009		
CODICE GTIN-14 IMBALLO	98050616621002		
STAGIONATURA	nessuna		
SHELF LIFE	30 giorni dal confezionamento		
MODALITA' D'USO	Ready to eat		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura compresa tra +1 e +6 °C		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero		
INGREDIENTI	LATTE da agricoltura biologica, sale, caglio.		
PROVENIENZA INGREDIENTI	Origine del latte: ITALIA		
ALLERGENI	LATTE		
PROFILO SENSORIALE			
Crosta	Sottile ed uniforme di colore bianco o leggermente paglierino		
Pasta	Bianca e compatta con leggere occhiature		
Consistenza	Morbida		
Sapore	Dolce e caratteristico del latte		
PROFILO NUTRIZIONALE	(valori medi per 100 g di prodotto)		
Valore energetico	1315 Kj / 317 Kcal	Proteine	18 g
Grassi	27 g	Sale	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	19 g		
Carboidrati	1,2 g		
di cui zuccheri	1,2 g		
PROFILO MICROBIOLOGICO			
Escherichia Coli	< 100 UFC/g		
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g		
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		
Salmonella spp	Assente in 25 g		
IMBALLO SECONDARIO	cartone medio tipo D		
Dimensioni cartone (lxLxh) cm	37x23x27,5		
Numero pezzi per imballo	4		
PALLETS			
Dimensioni (cm)	120x80		
Colli per strato	8		
Strati per bancale	4		



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Rev. 00 del 28 Novembre 2017**



DENOMINAZIONE PRODOTTO	<b>CACCIOTTELLA CREMASCA BIO</b>	<b>confezione da 100 g</b>	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio semplice e gustoso preparato con latte fresco biologico		
MARCHIO DI VENDITA	Carioni Food & Health		
PESO NOMINALE	100 g venduto a peso variabile		
FORMATO	confezionato in flow pack		
CODICE GTIN -13 PRODOTTO	2546707		
CODICE GTIN-13 IMBALLO	8050616621023		
CODICE GTIN-14 IMBALLO	98050616621026		
STAGIONATURA	nessuna		
SHELF LIFE	30 giorni dal confezionamento		
MODALITA' D'USO	Ready to eat		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura compresa tra +1 e +6 °C		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero		
INGREDIENTI	LATTE da agricoltura biologica, sale, caglio.		
PROVENIENZA INGREDIENTI	Origine del latte: ITALIA		
ALLERGENI	LATTE		
PROFILO SENSORIALE			
Crosta	Sottile ed uniforme di colore bianco o leggermente paglierino		
Pasta	Bianca e compatta con leggere occhiature		
Consistenza	Morbida		
Sapore	Dolce e caratteristico del latte		
PROFILO NUTRIZIONALE	(valori medi per 100 g di prodotto)		
Valore energetico	1315 Kj / 317 Kcal	Proteine	18 g
Grassi	27 g	Sale	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	19 g		
Carboidrati	1,2 g		
di cui zuccheri	1,2 g		
PROFILO MICROBIOLOGICO			
Escherichia Coli	< 100 UFC/g		
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g		
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		
Salmonella spp	Assente in 25 g		
IMBALLO SECONDARIO	cartone medio tipo D		
Dimensioni cartone (lxLxh) cm	37x23x27,5		
Numero pezzi per imballo	26		
PALLETS			
Dimensioni (cm)	120x80		
Colli per strato	8		
Strati per bancale	6		